



MENÚS DE TRABAJO





MENÚ TRABAJO 1

ENTRANTES A ELEGIR:

ENSALADA TEMPLADA DE GULAS Y GAMBAS AL AJILLO
CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA CON QUESO DE
CABRA
WOK DE NOODLES CON VERDURAS Y SALSAS DE SOJA

SEGUNDOS A ELEGIR:

DORADA CON COSTRA DE SÉSAMO Y BATATA
BROCHETA DE PAVO A LA NARANJA
CARRILLERA DE IBÉRICO AL OPORTO

POSTRES A ELEGIR:

FRUTA DE TEMPORADA PREPARADA
TARTA DE MOUSSE DE LIMÓN
YOGURT DE LECHE FRESCA CON FRESA Y MENTA



BEBIDAS:

AGUA MINERAL
SELECCIÓN DE REFRESCOS
CERVEZA
VINO BLANCO VERDEJO D.O. RUEDA
VINO TINTO CRIANZA D.O. RIOJA
CAFÉ O INFUSIÓN



MENÚ TRABAJO 2

ENTRANTES A ELEGIR:

ENSALADA DE RÚCULA CON QUINOA Y BULGUR CON
ALIÑO DE LIMA Y CILANTRO

GUISO DE GARBANZOS Y ESPINACAS CON BACALAO
TAGLIATELLE DE HUEVO AL FUNGHI

SEGUNDOS A ELEGIR:

SALMON ASADO CON MOSTAZA DULCE

CARRILLERA DE TERNERA ESTOFADA AL VINO TINTO CON
CHUTNEY DE ZANAHORIA

SOLOMILLO DE IBÉRICO CON SALSA DE SETAS

POSTRES A ELEGIR:

FRUTA PREPARADA DE TEMPORADA

TARTA DE QUESO CON ARÁNDANOS

YOGURT DE LECHE FRESCA CON MELOCOTÓN Y
MARACUYÁ



BEBIDAS:

AGUA MINERAL

SELECCIÓN DE REFRESCOS

CERVEZA

VINO BLANCO VERDEJO D.O. RUEDA

VINO TINTO CRIANZA D.O. RIOJA

CAFÉ O INFUSIÓN



MENÚ TRABAJO 3

ENTRANTES A ELEGIR:

ENSALADA DE CANÓNICOS CON QUESO BRIE CRUJIENTE
CREMA DE CHAMPIÑONES CON JAMÓN IBÉRICO Y AROMA
DE TRUFA

LASAÑA DE TERNERA CON TOMATE ESPECIADO

SEGUNDOS A ELEGIR:

BACALAO A LA PROVENZAL CON ALMENDRAS
ALBÓNDIGAS DE POLLO DE CORRAL AL CURRY ROJO CON
ARROZ BASMATI

ENTRECOT DE TERNERA CON PATATAS ASADAS AL
ROMERO

POSTRES A ELEGIR:

FRUTA DE TEMPORADA PREPARADA
BROWNIE DE CHOCOLATE CON COBERTURA CALIENTE
PROFITEROLES CON CARAMELO



BEBIDAS:

AGUA MINERAL
SELECCIÓN DE REFRESCOS
CERVEZA
VINO BLANCO VERDEJO D.O. RUEDA
VINO TINTO CRIANZA D.O. RIOJA
CAFÉ O INFUSIÓN



MENÚ TRABAJO 4

ENTRANTES A ELEGIR:

ENSALADA DE ESPINACAS CON SALMÓN AHUMADO Y
MAHONESA DE ENCURTIDOS

LENTEJAS A LA MARINERA CON MEJILLONES Y GAMBAS
GNOCCHI DE PATATA CON TOMATE Y PESTO GRATINADOS
CON BECHAMEL

SEGUNDOS A ELEGIR:

SUPREMA DE LUBINA A LA BILBAÍNA CON ASADILLO DE
PIMIENTOS

MAGRET DE PATO CON SALSAS DE FRUTOS ROJOS Y PIMIENTA
ROSA

BROCHETA DE CORDERO ESPECIADO CON SALSAS DE YOGURT
Y MENTA

POSTRES A ELEGIR:

FRUTA DE TEMPORADA PREPARADA

COULANT DE CHOCOLATE CON HELADO DE CAFÉ

HOJALDRE CALIENTE DE MANZANA CON HELADO DE
VAINILLA



BEBIDAS:

AGUA MINERAL

SELECCIÓN DE REFRESCOS

CERVEZA

VINO BLANCO VERDEJO D.O. RUEDA

VINO TINTO CRIANZA D.O. RIOJA

CAFÉ O INFUSIÓN



MENÚS DE TRABAJO

CONDICIONES GENERALES

PRECIOS POR PERSONA :

MENÚ DE TRABAJO Nº1: 25,00 €

MENÚ DE TRABAJO Nº2: 29,09 €

MENÚ DE TRABAJO Nº3: 33,18 €

MENÚ DE TRABAJO Nº4: 37,27€

TODOS NUESTROS MENÚS INCLUYEN:

- SERVICIO DE CAMARERO.
- LOS MENÚS DE TRABAJO ESTÁN ELABORADOS PARA GRUPOS MÍNIMOS DE 15 PERSONAS, EN CASO DE SER MENOS, CONSÚLTENOS.
- EL MENÚ ELEGIDO SERÁ COMÚN PARA TODOS LOS ASISTENTES DEL GRUPO (EXISTE LA POSIBILIDAD DE ELEGIR EL SEGUNDO PLATO EL MISMO DÍA DEL SERVICIO ENTRE 2 DE LAS 3 OPCIONES QUE SE OFRECEN CON UNA ANTELACIÓN MÍNIMA DE 3 HORAS PARA GRUPOS DE HASTA 25 PAX. Y QUE CONLLEVARÁ UN SUPLEMENTO. CONSULTE CONDICIONES.
- RECUERDE NOTIFICARNOS CON ANTELACIÓN SI ALGUNO/A DE LOS ASISTENTES TIENE ALGUNA ALERGIA ALIMENTARIA.
 - IVA NO INCLUIDO 10%.

PRECIOS VIGENTES DURANTE EL 2017

Nuestro establecimiento cumple con lo establecido en el R.D. 1420/2006 relativo a la prevención de los parasitosis por anisakis.
REGLAMENTO (EU) Nº 1169/2011

Nuestros platos puede contener alérgenos o trazas de alérgenos. Por favor infórmenos de cualquier alergia o necesidad dietética que debamos tener en cuenta, a la hora de preparar un menú. Si desea información sobre los ingredientes de nuestros platos, consulte con nuestro personal de sala.